

## Datas ESPECIAIS

Receitas que vão dar  
o que falar nestas Festas!



Docinhos  
Recheios e Coberturas.

Natal e Ano Novo





Bolo Natal Tropical



# Bolo Natal Tropical



## Ingredientes

### MASSA

850 g (17 unidades) de ovo

500 g de açúcar

420 g de farinha de trigo

### CALDA

525 ml de água

75 g de açúcar

### RECHEIO 1 e COBERTURA

1,6 kg de Beijinho Nestlé Moça

400 ml de leite

### RECHEIO 2 (Salada de Frutas)

200 g de abacaxi picado

200 g de kiwi picado

200 g de cereja ao  
marasquino picada

### DECORAÇÃO

coco seco em flocos

kiwi

abacaxi em calda

cereja ao marasquino

**Rendimento: 10 bolos  
50 porções de 100 g**



## Modo de Preparo

### Massa

Bata os ovos com o açúcar até obter uma gemada. Acrescente a farinha de trigo peneirada, misturando delicadamente.

Distribua a massa em 10 fôrmas (15 cm de diâmetro) untadas e enfarinhadas e leve para assar em forno preaquecido a 180°C, por cerca de 15 minutos. Deixe esfriar e desenforme.

### Calda

Misture a água com o açúcar e leve ao fogo até levantar fervura.

### Recheio 1 e Cobertura

Bata o Beijinho Nestlé Moça na batedeira em velocidade baixa e, aos poucos, adicione o leite. Passe para a velocidade máxima e bata até obter um creme homogêneo.

### Recheio 2 (Salada de Frutas)

Misture as frutas.

### Montagem

Corte os bolos ao meio e umedeça-os com a calda. Distribua o recheio 1 (cerca de 80 g para cada) e a salada de frutas. Cubra a parte superior dos bolos com o restante do recheio 1. Decore as laterais com o coco e a parte superior com as frutas.



**Docinhos  
Recheios e Coberturas.**





Bolo Delícia Natalina



## Bolo Delícia Natalina



### Ingredientes

#### MASSA

850 g (17 unidades) de ovo  
500 g de açúcar  
420 g de farinha de trigo

#### CALDA

360 ml de água  
50 g de açúcar  
100 ml de licor de cacau

#### RECHEIO

1,3 kg de Cobertura e Recheio de  
Chocolate Nestlé Moça  
150 g de nozes picadas

#### COBERTURA

1,3 kg de Cobertura e Recheio  
de Chocolate Nestlé Moça

#### DECORAÇÃO

chocolate granulado  
fios de ovos  
nozes inteiras

**Rendimento: 10 bolos**  
**50 porções de 100 g**



### Modo de Preparo

#### Massa

Bata os ovos com o açúcar até obter uma gemada. Acrescente a farinha de trigo peneirada, misturando delicadamente. Distribua a massa em 10 fôrmas (15 cm de diâmetro) untadas e enfarinhadas e leve para assar em forno preaquecido a 180°C, por cerca de 15 minutos. Deixe esfriar e desenforme.

#### Calda

Misture a água com o açúcar e leve ao fogo até levantar fervura. Retire do fogo e adicione o licor.

#### Recheio

Misture a Cobertura e Recheio de Chocolate Nestlé Moça com as nozes.

#### Montagem

Corte os bolos ao meio e umedeça-os com a calda. Distribua o recheio (cerca de 140 g para cada bolo). Cubra os bolos com a Cobertura e Recheio de Chocolate Nestlé Moça. Decore com o chocolate granulado, fios de ovos e nozes.



**Docinhos**  
**Recheios e Coberturas.**





Bolo Papai Noel



# Bolo Papai Noel



## Ingredientes

### MASSA

850 g (17 unidades) de ovo  
500 g de açúcar  
420 g de farinha de trigo  
45 g de Chocolate em Pó Solúvel  
Nestlé - 50%

### CALDA

360 ml de água  
50 g de açúcar  
100 ml de champagne

### RECHEIO

800 g de Brigadeiro Nestlé Moça  
200 ml de leite  
500 g de frutas vermelhas

### COBERTURA

1 kg de Cobertura e Recheio de  
Chocolate Nestlé Moça

### DECORAÇÃO

chantilly  
frutas vermelhas

**Rendimento: 10 bolos**  
**50 porções de 100 g**

## Modo de Preparo

### Massa

Bata os ovos com o açúcar até obter uma gemada. Acrescente a farinha de trigo peneirada com o Chocolate em Pó Solúvel Nestlé, misturando delicadamente. Distribua a massa em 10 fôrmas (15 cm de diâmetro) untadas e enfarinhadas e leve para assar em forno preaquecido a 160°C, por cerca de 15 minutos. Deixe esfriar e desenforme.

### Calda

Misture a água com o açúcar e leve ao fogo até levantar fervura. Retire do fogo e adicione o champagne.

### Recheio

Bata o Brigadeiro Nestlé Moça na batedeira em velocidade baixa e, aos poucos, adicione o leite. Passe para a velocidade máxima e bata até obter um creme homogêneo.

### Montagem

Corte os bolos ao meio e umedeça-os com a calda. Distribua o recheio (cerca de 100 g para cada bolo) e as frutas vermelhas. Cubra os bolos com a Cobertura e Recheio de Chocolate Nestlé Moça. Decore as laterais com chantilly e a parte superior com as frutas.



**Docinhos**  
**Recheios e Coberturas.**



# Bolo Sino Natalino



## Ingredientes

### MASSA

850 g (17 unidades) de ovo  
500 g de açúcar  
420 g de farinha de trigo

### CALDA

530 ml de água  
75 g de açúcar

### RECHEIO

800 g de Brigadeiro com  
Coco Nestlé Moça  
200 g de Creme de Leite  
Nestlé Light

### COBERTURA

chantilly

### DECORAÇÃO

folhas de chocolate  
fitas de coco

**Rendimento: 10 bolos**  
**50 porções de 90 g**

## Modo de Preparo

### Massa

Bata os ovos com o açúcar até obter uma gemada. Acrescente a farinha de trigo peneirada, misturando delicadamente. Distribua a massa em 10 fôrmas de sino de natal (pequenas) untadas e enfarinhadas e leve para assar em forno preaquecido a 180°C, por cerca de 15 minutos. Deixe esfriar e desenforme.

### Calda

Misture a água com o açúcar e leve ao fogo até levantar fervura.

### Recheio

Bata o Brigadeiro com Coco Nestlé Moça na batedeira em velocidade baixa e, aos poucos, adicione o Creme de Leite Nestlé Light. Passe para a velocidade máxima e bata até obter um creme homogêneo.

### Montagem

Corte os bolos ao meio e umedeça-os com a calda. Distribua o recheio (cerca de 100 g para cada bolo). Cubra com o chantilly. Decore com as folhas de chocolate e as fitas de coco.





## Bolo Sensação de Natal



### Ingredientes

#### MASSA

850 g (17 unidades) de ovo  
500 g de açúcar  
420 g de farinha de trigo  
45 g de Chocolate em Pó  
Solúvel Nestlé - 50%

#### CALDA

530 ml de água  
75 g de açúcar

#### RECHEIO e COBERTURA

1,3 kg de Bolinrosa Nestlé Moça  
300 g de Creme de Leite  
Nestlé Light  
400 g de frutas cristalizadas

#### DECORAÇÃO

raspas de chocolate  
chantilly  
frutas cristalizadas

**Rendimento: 10 bolos**  
**50 porções de 100 g**



### Modo de Preparo

#### Massa

Bata os ovos com o açúcar até obter uma gemada. Acrescente a farinha de trigo peneirada com o Chocolate em Pó Solúvel Nestlé, misturando delicadamente. Distribua a massa em 10 fôrmas (15 cm de diâmetro) untadas e enfarinhadas e leve para assar em forno preaquecido a 180°C, por cerca de 15 minutos. Deixe esfriar e desenforme.

#### Calda

Misture a água com o açúcar e leve ao fogo até levantar fervura.

#### Recheio e Cobertura

Bata o Bolinrosa Nestlé Moça na batedeira em velocidade baixa e, aos poucos, adicione o Creme de Leite Nestlé Light. Passe para a velocidade máxima e bata até obter um creme homogêneo. Adicione as frutas cristalizadas, misturando bem.

#### Montagem

Corte os bolos ao meio e umedeça-os com a calda. Distribua o recheio (cerca de 100 g para cada bolo). Cubra os bolos com o restante do recheio. Decore a lateral dos bolos com as raspas de chocolate e a parte superior, com o chantilly e as frutas cristalizadas.



**Docinhos**  
**Recheios e Coberturas.**



# Bolo Noite de Natal



## Ingredientes

### MASSA

850 g (17 unidades) de ovo  
500 g de açúcar  
420 g de farinha de trigo  
45 g de Chocolate em Pó Solúvel Nestlé-50%

### CALDA

360 ml de água  
50 g de açúcar  
100 ml de licor de cacau

### RECHEIO 1 e COBERTURA

1,6 kg de Brigadeiro Nestlé Moça  
400 ml de leite

### RECHEIO 2

400 g de Cajuzinho Nestlé Moça  
100 ml de leite

### DECORAÇÃO

chocolate granulado  
amendoim torrado e moído

**Rendimento: 10 bolos**  
**50 porções de 100 g**



## Modo de Preparo

### Massa

Bata os ovos com o açúcar até obter uma gemada. Acrescente a farinha de trigo peneirada com o Chocolate em Pó Solúvel Nestlé, misturando delicadamente. Distribua a massa em 10 fôrmas (15 cm de diâmetro) untadas e enfarinhadas e leve para assar em forno preaquecido a 160°C, por cerca de 15 minutos. Deixe esfriar e desenforme.

### Calda

Misture a água com o açúcar e leve ao fogo até levantar fervura. Retire do fogo e adicione o licor.

### Recheio 1 e Cobertura

Bata o Brigadeiro Nestlé Moça na batedeira em velocidade baixa e, aos

poucos, adicione o leite. Passe para a velocidade máxima e bata até obter um creme homogêneo.

### Recheio 2

Bata o Cajuzinho Nestlé Moça na batedeira em velocidade baixa e, aos poucos, adicione o leite. Passe para a velocidade máxima e bata até obter um creme homogêneo.

### Montagem

Corte os bolos em três camadas e umedeça-as com a calda. Distribua o recheio 1 na primeira camada (cerca de 100 g para cada bolo) e o recheio 2 na segunda (cerca de 50 g para cada). Cubra os bolos com o restante do recheio 1. Decore com o chocolate granulado e com o amendoim.



## Bolo Santa Claus



### Ingredientes

#### MASSA

850 g (17 unidades) de ovo  
500 g de açúcar  
420 g de farinha de trigo  
45 g de Chocolate em Pó Solúvel Nestlé-50%

#### CALDA

400 ml de água  
60 g de açúcar  
140 ml de licor "Cointreau"

#### RECHEIO e COBERTURA

2,6 kg de Beijinho Nestlé Moça  
640 ml de leite  
300 g de frutas cristalizadas

#### DECORAÇÃO

frutas cristalizadas  
raspas de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Nestlé

**Rendimento: 10 bolos**  
**50 porções de 110 g**



### Modo de Preparo

#### Massa

Bata os ovos com o açúcar até obter uma gemada. Acrescente a farinha de trigo peneirada e o Chocolate em Pó Solúvel Nestlé, misturando delicadamente. Distribua a massa em 10 fôrmas (15 cm de diâmetro) untadas e enfarinhadas e leve para assar em forno preaquecido a 180°C, por cerca de 15 minutos. Deixe esfriar e desenforme.

#### Calda

Misture a água com o açúcar e leve ao fogo até levantar fervura. Retire do fogo e adicione o licor.

#### Recheio e Cobertura

Bata o Beijinho Nestlé Moça na batedeira em velocidade baixa e, aos poucos, adicione o leite. Passe para a velocidade máxima e bata até obter um creme homogêneo.

#### Montagem

Corte os bolos ao meio e umedeça-os com a calda. Distribua o recheio (cerca de 120 g para cada bolo) e as frutas cristalizadas. Cubra os bolos com o restante do recheio. Decore com raspas de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Nestlé e as frutas cristalizadas.



**Docinhos**  
**Recheios e Coberturas.**





Bolo Feliz Ano Novo



## Bolo Feliz Ano Novo



### Ingredientes

#### MASSA

850 g (17 unidades) de ovo  
500 g de açúcar  
420 g de farinha de trigo

#### CALDA

360 ml de água  
50 g de açúcar  
200 ml de licor marasquino

#### RECHEIO

2 kg de Bolinrosa Nestlé Moça  
500 g de Creme de Leite  
Nestlé Light  
500 g de chantilly  
400 g de cereja fresca picada

#### COBERTURA

chantilly

#### DECORAÇÃO

cerejas frescas  
folhas de hortelã

**Rendimento: 10 bolos**  
**50 porções de 130 g**



### Modo de Preparo

#### Massa

Bata os ovos com o açúcar até obter uma gemada. Acrescente a farinha de trigo peneirada, misturando delicadamente. Distribua a massa em 10 fôrmas (15 cm de diâmetro) untadas e enfarinhadas e leve para assar em forno preaquecido a 180°C, por cerca de 15 minutos. Deixe esfriar e desenforme.

#### Calda

Misture a água com o açúcar e leve ao fogo até levantar fervura. Retire do fogo e adicione o licor.

#### Recheio

Bata o Bolinrosa Nestlé Moça na batedeira em velocidade baixa e, aos poucos, adicione o Creme de Leite Nestlé Light. Passe para a velocidade máxima e bata até obter um creme homogêneo.

#### Montagem

Corte os bolos em três camadas e umedeça-os com a calda. Distribua em cada camada o recheio (cerca de 50 g para cada), o chantilly (cerca de 25 g para cada) e as cerejas (cerca de 20 g para cada). Cubra a parte superior com o chantilly e o restante do recheio. Decore com as cerejas e as folhas de hortelã.



**Docinhos**  
**Recheios e Coberturas.**





Bolo Reveillon Surpresa



## Bolo Reveillon Surpresa



### Ingredientes

#### MASSA

850 g (17 unidades) de ovo  
500 g de açúcar  
420 g de farinha de trigo  
45 g de Chocolate em Pó Solúvel Nestlé-50%

#### CALDA

530 ml de água  
75 g de açúcar

#### RECHEIO

800 g de Beijinho Nestlé Moça  
200 g de Creme de Leite Nestlé Light  
500 g de manga picada

#### COBERTURA

merengue

#### DECORAÇÃO

fitas de coco  
mangas em tiras

**Rendimento: 10 bolos**  
**50 porções de 110 g**

### Modo de Preparo

#### Massa

Bata os ovos com o açúcar até obter uma gemada. Acrescente a farinha de trigo peneirada com o Chocolate em Pó Solúvel Nestlé, misturando delicadamente. Distribua a massa em 10 fôrmas (15 cm de diâmetro) untadas e enfarinhadas e leve para assar em forno preaquecido a 180°C, por cerca de 15 minutos. Deixe esfriar e desenforme.

#### Calda

Misture a água com o açúcar e leve ao fogo até levantar fervura.

#### Recheio

Bata o Beijinho Nestlé Moça na batedeira em velocidade baixa e, aos poucos, adicione o Creme de Leite Nestlé Light. Passe para a velocidade máxima e bata até obter um creme homogêneo. Acrescente a manga, misturando bem.

#### Montagem

Corte os bolos ao meio e umedeça-os com a calda. Distribua o recheio (cerca de 150 g para cada bolo). Cubra com o merengue. Decore com as fitas de coco e a manga.



**Docinhos**  
**Recheios e Coberturas.**





Bolo Reveillon Tropical



# Bolo Reveillon Tropical



## Ingredientes

### MASSA

850 g (17 unidades) de ovo  
500 g de açúcar  
420 g de farinha de trigo

### CALDA

400 ml de água  
60 g de açúcar  
140 ml de calda de abacaxi

### RECHEIO

940 g de Beijinho Nestlé Moça  
260 ml de leite  
400 g de abacaxi em  
calda picado

### COBERTURA

chantilly

### DECORAÇÃO

abacaxi em calda em fatias  
folhas de abacaxi

**Rendimento: 10 bolos**  
**50 porções de 100 g**

## Modo de Preparo

### Massa

Bata os ovos com o açúcar até obter uma gemada. Acrescente a farinha de trigo peneirada, misturando delicadamente. Distribua a massa em 10 fôrmas (15 cm de diâmetro) untadas e enfarinhadas e leve para assar em forno preaquecido a 180°C, por cerca de 15 minutos. Deixe esfriar e desenforme.

### Calda

Misture a água com o açúcar e leve ao fogo até levantar fervura. Retire do fogo e adicione a calda.

### Recheio

Bata o Beijinho Nestlé Moça na batedeira em velocidade baixa e, aos poucos, adicione o leite. Passe para a velocidade máxima e bata até obter um creme homogêneo.

### Montagem

Corte os bolos ao meio e umedeça-os com a calda. Distribua o recheio (cerca de 120 g para cada bolo) e o abacaxi. Cubra com pitangas de chantilly. Decore com as fatias de abacaxi e as folhas de abacaxi.



**Docinhos**  
**Recheios e Coberturas.**



# Bolo Doces Festas



## Ingredientes

### MASSA

450 g (9 unidades) de ovo  
250 g de açúcar  
210 g de farinha de trigo

### CALDA

530 ml de água  
75 g de açúcar

### RECHEIO 1 (Mousse)

60 g de gelatina em pó  
sem sabor  
630 ml de suco concentrado  
de maracujá  
1,5 l de creme de leite fresco  
1 kg de Leite Condensado  
Moça

### RECHEIO 2

700 g de Cobertura e Recheio  
de Chocolate Nestlé Moça

### DECORAÇÃO

Cobertura e Recheio  
de Chocolate Nestlé Moça  
geléia de maracujá

**Rendimento: 10 bolos**  
**50 porções de 100 g**



## Modo de Preparo

### Massa

Bata os ovos com o açúcar até obter uma gemada. Acrescente a farinha de trigo peneirada, misturando delicadamente. Distribua a massa em 5 fôrmas (15 cm de diâmetro) untadas e enfarinhadas e leve para assar em forno preaquecido a 180°C, por cerca de 15 minutos. Deixe esfriar e desenforme.

### Calda

Misture a água com o açúcar e leve ao fogo até levantar fervura.

### Recheio 1 (Mousse)

Dissolva a gelatina no suco de maracujá e aqueça até diluí-la. Bata o creme de leite até obter um chantilly. Adicione aos poucos o Leite Condensado Moça e o suco de maracujá, misturando delicadamente.

### Montagem

Corte os bolos ao meio e umedeça-os com a calda. Recoloque cada metade de bolo em uma fôrma de aro removível (15 cm de diâmetro). Distribua a Cobertura e Recheio de Chocolate Nestlé Moça (cerca de 70 g para cada bolo) e a mousse (cerca de 300 g para cada). Leve ao refrigerador para adquirir consistência, por cerca de 30 minutos. Desenforme e decore com a Cobertura e Recheio de Chocolate Nestlé Moça e a geléia de maracujá.



# Bolo Champagne



## Ingredientes

### MASSA

850 g (17 unidades) de ovo  
500 g de açúcar  
420 g de farinha de trigo

### CALDA

400 ml de água  
60 g de açúcar  
140 ml de champagne

### RECHEIO

1 kg de Bolinrosa Nestlé Moça  
250 ml de leite  
150 g de frutas vermelhas

### COBERTURA

500 g de chantilly

### DECORAÇÃO

coco seco em flocos  
frutas vermelhas  
(morango, cereja, amoras)  
groselha  
folhas de hortelã

**Rendimento: 10 bolos**  
**50 porções de 100 g**



## Modo de Preparo

### Massa

Bata os ovos com o açúcar até obter uma gemada. Acrescente a farinha de trigo peneirada, misturando delicadamente. Distribua a massa em 10 fôrmas (15 cm de diâmetro) untadas e enfarinhadas e leve para assar em forno preaquecido a 180°C, por cerca de 15 minutos. Deixe esfriar e desenforme.

### Calda

Misture a água com o açúcar e leve ao fogo até levantar fervura. Retire do fogo e adicione o champagne.

### Recheio e Cobertura

Bata o Bolinrosa Nestlé Moça na batedeira em velocidade baixa e, aos poucos, adicione o leite. Passe para a velocidade máxima e bata até obter um creme homogêneo.

### Montagem

Corte os bolos ao meio e umedeça-os com a calda. Distribua o recheio (cerca de 130 g para cada bolo) e as frutas vermelhas. Cubra os bolos com pitangas de chantilly. Decore a lateral dos bolos com o coco, a parte superior com gotas de groselha, frutas vermelhas e as folhas de hortelã.



**Docinhos**  
**Recheios e Coberturas.**



# Torta Meia-Noite



## Ingredientes

### MASSA

450 g (9 unidades) de ovo  
250 g de açúcar  
210 g de farinha de trigo

### CALDA

360 ml de água  
50 g de açúcar  
100 ml de xarope de amora

### RECHEIO (Mousse)

1 kg de Bolinrosa Nestlé Moça  
250 g de Creme de Leite  
Nestlé Light  
125 g de gelatina em pó sem sabor  
250 ml de licor de cassis  
1,9 l de creme de leite fresco  
500 g de cereja fresca picada

**Rendimento: 10 tortas**  
**50 porções de 110 g**



## Modo de Preparo

### Massa

Bata os ovos com o açúcar até obter uma gemada. Acrescente a farinha de trigo peneirada, misturando delicadamente. Distribua a massa em 5 fôrmas (15 cm de diâmetro) untadas e enfarinhadas e leve para assar em forno preaquecido a 180°C, por cerca de 15 minutos. Deixe esfriar e desenforme.

### Calda

Misture a água com o açúcar e leve ao fogo até levantar fervura. Retire do fogo e adicione o xarope.

### Recheio (Mousse)

Bata o Bolinrosa Nestlé Moça na batedeira em velocidade baixa e, aos poucos, adicione o Creme de

Leite Nestlé Light. Passe para a velocidade máxima e bata até obter um creme homogêneo. Adicione a gelatina, dissolvida conforme as instruções da embalagem. Acrescente o licor e o creme de leite fresco, batendo até obter um chantilly.

### Montagem

Corte as tortas ao meio e umedeça-as com a calda. Recoloque cada metade de torta em uma fôrma de aro removível (15 cm de diâmetro). Distribua as cerejas e cubra com a mousse (cerca de 280 g para cada torta). Decore com pitangas de mousse. Leve ao refrigerador para adquirir consistência, por cerca de 30 minutos. Desenforme para servir.



**Docinhos**  
**Recheios e Coberturas.**